

## JARDINAGE

## Il est temps de planter les fraisiers

Joséphine Gretillat

**Pour se régaler toute l'année, rien de tel que de planter des fraisiers remontants, des non-remontants et des quatre-saisons.**

Pour assurer une bonne production, il est important de planter les fraisiers au bon moment et dans des conditions optimales. Les fraisiers ne sont pas tous pareils face à leur culture.

■ **Plantation**

Le fraisier aime les sols riches, légers, frais et perméables. Planter si possible de juillet à août, à une distance minimale de 30 cm sur la ligne et de 50 cm entre deux lignes. L'époque de plantation doit

laisser le temps au fraisier de se développer avant d'atteindre la phase de l'initiation florale. En cas de plantation tardive, le nombre de fleurs sera fortement réduit et il y aura des pertes dues à un enracinement insuffisant. Les variétés remontantes et les quatre-saisons peuvent être plantées un peu plus tard ou au début du printemps. C'est en automne que la plante accumule des réserves nutritives dans les tiges puis les racines. Dès que le froid s'installe, la plante entre en dormance.

■ **Variétés**

Les variétés de fraise appartiennent à trois groupes selon leur réaction à la longueur du jour.

**Les variétés non remontantes:** la plante fleurit au printemps et ne donne qu'une production par an. La floraison

est d'autant plus abondante que le nombre de bourgeons initiés l'automne précédent est important (à partir de début septembre).

**Les variétés remontantes:** comme les variétés non remontantes, il y a une initiation florale en jours courts mais aussi en jours longs, vers la fin du printemps, début de l'été. Ces fraisiers donnent une première production vers le mois de juin suivie d'une pause puis d'une reprise de production de fin juillet jusqu'en automne.

**Le fraisier des quatre-saisons (*Fragaria semperflorens*):** seules les températures basses empêchent l'initiation. Celle-ci a donc lieu durant toute la saison sans discontinuer. La plante produit continuellement des fruits du printemps à l'automne. Ils sont plus petits que les groupes précédents, mais leur qualité gustative est



La fraise ananas, de beaux fruits originaux et une saveur associant l'ananas frais et la fraise. A tester!

excellente car ce type est issu du fraisier des bois.

■ **Multiplication**

Le semis est possible pour le fraisier des quatre-saisons. Pour ceux qui ne produisent pas de stolons, il faut diviser les touffes. La multiplication se fait principalement par stolons: la rosette de feuilles formée et pourvue d'un faisceau de racines est sevrée et plantée. Praliner les racines dans une bouillie à base de terre argileuse pour assurer la reprise. Choisir des plantes mères vigoureuses et saines.

■ **Entretien**

Arroser copieusement après la plantation et régulièrement pendant toute la saison, étendre du compost, pailler pour conserver la fraîcheur du sol et isoler les fruits. Supprimer tous

les stolons qui se forment avant et au cours de la récolte. Pratiquer un nettoyage d'hiver durant le repos végétatif et en période sèche en supprimant la plus grande partie du feuillage pour éliminer les foyers parasitaires.

La plantation dure deux à quatre ans si elle est bien entretenue. Il est important de ne pas revenir avec des fraisiers sur la parcelle avant quatre ou cinq ans. Quand les premiers signes de dégénérescence apparaissent (fruits plus petits, moindre productivité, rabougrissement du feuillage, taches foliaires, etc.), renouveler la fraiserie.

■ **Facteurs clés de la qualité gustative**

Plusieurs paramètres influencent le goût des fraises. Une bonne fraise est principa-

lement le résultat d'un bon rapport acidité-sucre. Le plus important facteur est la variété choisie et le second le stade de maturité du fruit lors de la cueillette. Le climat joue aussi un rôle important, les journées ensoleillées suivies de nuits fraîches donnant une meilleure qualité gustative. Les pluies ou les arrosages trop abondants durant la maturation et la récolte réduisent les sucres et diminuent la tenue des fruits, mais un manque à cette période diminue l'acidité du fruit. Le terroir et la fumure influencent également le goût des fraises: la potasse, par exemple, améliore la qualité gustative des fruits et le calcium en excès diminue le taux de sucre et d'acidité. Enfin, certains fongicides agissent négativement sur la saveur des fruits.



J. GRETILLAT

Le fraisier des quatre-saisons: plus souple, il peut être planté un peu plus tard.



J. GRETILLAT

Il est important de ne multiplier les fraisiers qu'à partir de plantes mères saines.

## CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

## Controverse sur les noms

Bernard Messerli

**Point de nomenclature universelle pour les plantes au XVIII<sup>e</sup> siècle.**

Les savants des Lumières, au XVIII<sup>e</sup> siècle devaient choisir entre 25 modes de classification des noms des plantes. Aucune nomenclature universelle n'était appliquée avant la proposition du grand Linné. Carl von Linné (1707-1778) a mis (presque) tout le monde d'accord avec un système binominal basé sur le genre et l'espèce. Grand bonheur après le dur temps des polynômes.

*Althea officinalis* L. en très gros, sur fond noir, et dessous Guimauve en petit, ainsi se présentent les noms des plantes de notre potager. Le simple amateur de plante, peu habitué au vieux latin des plantes, sera sans doute rebuté. L'idée étant d'être compris par des visiteurs du monde entier. C'est d'ailleurs le but d'un langage scientifique que d'être universel. «Guimauve», en revanche, ne va faire plaisir qu'aux francophones. Ce qui est un peu faible dans un musée de la quadri linguistique Confédération helvétique. Notre jardin-musée doit pouvoir intéresser aussi bien les familles que les jardiniers et les scientifiques.

Imaginons un instant un botaniste assez pointu, voire plutôt pédant. Il est au courant du style de jardin et de son



B. MESSERLI

La beauté des guimauves en fleur nous console des déboires de la nomenclature.

contenu végétal qui se veulent tous deux du XVIII<sup>e</sup> siècle. On lui a même dit qu'une date, gravée dans la pierre, a été trouvée dans le fond du bassin: 1729. Ce qui permet d'attester de plus d'un quart de millénaire de ce potager historique. Augurons de sa part une méchante question: «Et vous pensez être dans le style Lumières avec votre nomenclature?!». Quel est le problème? La nomenclature binominale de Linné, celle de l'étiquette, a été instaurée à partir de la publication *Species plantarum* de 1753. Elle est toujours d'actualité. Avec un petit marge de mise en application d'au moins une décennie, cela donne 1763... De toute façon bien après le 1729 du bassin central. Aïe, pour la nomenclature historique! Et pour le nom commun? Elle devrait apparai-

tre en bernertütsch et en patois vaudois, car nous étions à l'époque des barons un canton berno-vaudois.

Bon, essayons la terminologie des polynômes, méthode qualifiée de naturelle car elle faisait appel à des descriptifs. Cela donne, par exemple: *Althea foliis simplicibus tomentosis*, c'est-à-dire l'althée à feuilles simples, tomenteuses. Pauvres étudiants en botanique, chaque fois qu'une nouvelle mauve était découverte, on allongeait le nom scientifique. En bernois, elle devait se nommer Apotheker Gibschen, voire un peu différemment suivant la région. Et en patois? Guimauvets ou Passaroussa nous indique *Le nom des plantes en patois vaudois* de Moret & Jaques. Faudra-t-il changer le contenu de nos étiquettes?

## À TABLE

## Wraps à la truite fumée

Recette pour 4 personnes en apéritif.

Temps de préparation: 20 minutes.

Temps de cuisson: 20 minutes.

■ **Un pain bien roulé**

Un wrap est une sorte de pain fait d'une galette de farine de blé dur, souple, fine et enroulée autour d'une garniture au choix. Ce nom vient de l'anglais «to wrap» qui signifie emballer, envelopper, rouler. La garniture de ce sandwich branché se compose le plus souvent de viande froide, de volaille en tranches ou de poisson, accompagné de salade, de tomates, de guacamole, de champignons, de bacon, d'oignons grillés, de fromage et d'une sauce.

Il est probablement originaire de Californie, aux États-Unis, et est devenu populaire dans les années 90. De nombreuses chaînes de restauration rapide proposent des wraps dans le monde entier. Ils se consomment coupés en rondelles ou en mini-sandwichs. Du point de vue nutritionnel, le wrap est généralement un peu plus gras et énergétique que la plupart des pains. Il a le mérite d'avoir une teneur élevée en protéines et complète une garniture parfois un peu légère en poulet.

■ **Ingrédients**

**Pâte à wraps**  
80 g de farine  
80 g de maïzena  
1 cs d'huile  
1 cc de sel  
1 dl d'eau  
**Farce**  
Une truite fumée, féra ou bondelle  
3 cs de fromage à tartiner aux herbes (par exemple raifort)  
1 cc jus de citron  
2 cs crème



APV

Facile à préparer et à manger, le wrap gagne en popularité.

■ **Préparation**

Mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte souple.

La diviser en 4.

Etendre en galettes au rouleau le plus rond possible.

Cuire dans une poêle antiadhésive pendant deux minutes de chaque côté.

Mixer tous les ingrédients de la farce.

Étaler sur les wraps.

Les rouler serrés et les couper en biseau.

**Remarques:** rouler les wraps quand ils sont encore tièdes. Dresser sur une salade et doubler les quantités de la recette pour un souper. On trouve dans le commerce des wraps tout prêts sous le nom de tortillas.

COMMISSION CULINAIRE  
DES PAYSANNES VAUDOISES (APV)